

涓 杓漢兼姪邕 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 栲 鏃 朵 龔 - 鏃 儿 櫛 錦 冬 汶 紺 愼 施 浜 ゆ 侯 食用油不可近高温

美食

浣漏

鎏賤龔浜庸細2008/12/01 12:56

食用油不适宜放在炉灶边。炉灶旁温度较高，油脂长时间受热，就会发生分解变质。油脂分解出的亚油酸易与空气中的氧发生化学反应，产生醛、酮和其他有毒物质。人食用这种油，会出现恶心、呕吐、腹泻等症状。同时，食用油受高温影响，油脂中所含的维生素A、维生素D、维生素E等均被氧化，降低了营养成分。因此，食用油最好放在室温较低的地方。